SAMSUNG

เตาไมโครเวฟ

คู่มือผู้ใช้

MS143HCE
MS123HCE
MS103HCE



Code No.: DE68-02550E

ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย

ข้อควรระวัง เพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ มิฉะนั้นอาจเกิดอันตรายจากการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

(a) ห้ามใช้งานไมโครเวฟขณะที่ประตูเปิดอยู่ เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายจากรังสีไมโครเวฟ ห้ามงัดหรือพยายามดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย

(b) หามวางวัตถุไว้ระหว่างด้านหน้าของเตาอบและประตู หรือทิ้งให้สิ่งสกปรกหรือคราบตกค้างของน้ำยาทำความสะอาดสะสมอยู่ที่ผิวของซีล

(c) ห้ามใช้เตาอบหากมีความเสียหาย โปรดปิดประตูเตาอบให้ถูกต้อง และตรวจสอบว่าไม่มีความเสียหายที่
   (1) ประตู (บิดหรือแตก)
   (2) บานพับและสลัก (หักหรือหลวม)
   (3) ซีลประตูและผิวของซีล

(d) ห้ามปรับหรือซ่อมบำรุงเตาอบโดยบุคคลที่ไม่ใช่ช่างซ่อมบำรุงที่ชำนาญ

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย
โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต
ก่อนที่จะอบอาหารหรือของเหลวในเตาไมโครเวฟ โปรดตรวจสอบข้อควรระวังต่อไปนี้

1. **ห้าม** ใช้ภาชนะที่เป็นโลหะในเตาไมโครเวฟ:
   - ภาชนะโลหะ
   - ภาชนะที่มีขอบเงินหรือทอง
   - เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ

   สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย

2. **ห้าม** ใช้ความร้อนกับ:
   - ขวด โถ หรือภาชนะที่ปิดสนิทหรือใช้สุญญากาศ

   เช่น) ขวดอาหารสำหรับทารก
   - อาหารที่มีการผนึกไม่ให้อากาศเข้า

   เช่น) ไข่ ถั่วชนิดต่าง ๆ ที่ไม่ได้กะเทาะเปลือก มะเขือเทศ

   สาเหตุ: แรงดันที่เพิ่มขึ้นอาจทำให้อาหารระเบิดได้

   คำแนะนำ: เปิดฝาและเจาะหนัง ถุง ฯลฯ

3. **ห้าม** ใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา

   สาเหตุ:ผนังของเตาอาจเสียหาย

   คำแนะนำ: วางแก้วใส่น้ำไว้ในเตาอบตลอดเวลา น้ำจะซึมซับไมโครเวฟไว้ถ้าคุณบังเอิญเปิดเตาอบโดยไม่มีอาหารอยู่

4. **ห้าม** ปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ

   สาเหตุ: ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา

5. **ทุกครั้ง** จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตา

   สาเหตุ: ภาชนะบางประเภทจะดูดซึมไมโครเวฟ และความร้อนจะถ่ายเทจากอาหารไปยังภาชนะเสมอ ดังนั้นภาชนะจะมีความร้อน

6. **ห้าม** สัมผัสขดลวดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบ

   สาเหตุ: ผนังอาจร้อนลวก หลังจากที่การอบจะเสร็จสิ้นไปแล้ว แม้ว่าจะไม่ปรากฏลักษณะว่าร้อนก็ตาม อย่าให้วัสดุที่ติดไฟง่ายสัมผัสกับส่วนในของเตาอบ จนกว่าเตาอบจะเย็นลงก่อน

7. ในการลดความเสี่ยงของไฟในช่องของเตาอบ:
   - โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ
   - นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน
   - ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์แห้ง
   - ถ้ามีควันเกิดขึ้น ให้ปิดเตาไมโครเวฟไว้ และปิดเครื่องหรือถอดปลั๊กไฟออก

8. ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก
   - โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีทุกครั้ง หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ
   - คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้ง หลังจากอุ่น
   - ใช้ความระมัดระวังขณะหยิบจับภาชนะหลังจากการอุ่น เนื่องจากภาชนะอาจร้อนลวกมือได้
   - อาจเกิดอันตรายจากการเดือดกระเด็นในภายหลัง

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

- ในการป้องกันการเดือดในภายหลังและการลวก คุณควรใส่ช้อนพลาสติดหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

<u>สาเหตุ:</u> ระหว่างการอุ่นของเหลว จะมีการเดือดที่ล่าช้า ซึ่งหมายความว่าการเดือดและกระเด็นอาจเกิดขึ้นภายหลังจากที่นำภาชนะออกจากเตาอบแล้ว ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือได้

- ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:
- จุ่มพื้นที่ซึ่งถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
- พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
- โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น
- **ห้าม** ใส่อาหารจนเต็มภาชนะ และควรเลือกใช้ภาชนะที่มีด้านบนกว้างกว่าด้านล่าง เพื่อป้องกันของเหลวเดือดจนเกินไป ขวดที่มีคอขวดเล็กอาจแตกระเบิดได้ หากร้อนจนเกินไป
- **ทุกครั้ง** จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อนทารก
- **ห้าม** อุ่นร้อนขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง

9. โปรดระมัดระวังอย่าให้สายไฟชำรุดหรือเสียหาย
- ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และอย่าให้สายไฟถูกความร้อน
- ห้ามใช้เตาอบนี้ หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย

10. ยืนในระยะห่างประมาณหนึ่งช่วงแขน เมื่อเปิดประตูของเตาอบ

<u>สาเหตุ:</u> ไอร้อนหรืออากาศที่ร้อนจัดอาจลวกมือได้

11. รักษาความสะอาดภายในเตาอบอยู่เสมอ

<u>สาเหตุ:</u> เศษอาหารหรือน้ำมันที่กระเด็นไปที่ผนังหรือพื้นของเตาอบอาจทำให้สีของเตาอบเสียหายและลดประสิทธิภาพของเตาอบ

12. คุณอาจได้ยินเสียง “คลิก” ระหว่างการทำงาน (โดยเฉพาะเมื่อมีการละลายน้ำแข็ง)

<u>สาเหตุ:</u> เสียงนี้เป็นการทำงานปกติ เมื่อมีการเปลี่ยนกำลังไฟฟ้า

13. เมื่อมีการใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ เครื่องจะตัดไฟฟ้าทันที เพื่อความปลอดภัย คุณสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ หลังจากที่พักไว้ประมาณ 30 นาที

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

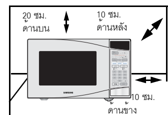
ระหว่างการอบอาหาร คุณควรมองในเตาเป็นระยะ เมื่อมีการให้ความร้อนแก่อาหาร หรือมีการอบอาหารในถุงพลาสติด กระดาษแบบใช้แล้วทิ้งหรือภาชนะที่ติดไฟได้

ข้อสำคัญ

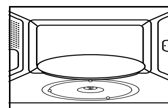
ห้าม เด็กเล็กใช้งานหรือเล่นกับเตาไมโครเวฟเด็ดขาด และไม่ควรปล่อยเด็กเล็กไว้ตามลำพังใกล้เตาไมโครเวฟ เมื่อเตาทำงานอยู่ ไม่ควรเก็บหรือซ่อนสิ่งที่เด็กสนใจไว้เหนือเตาอบ

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ มีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้



1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ



2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน และทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ

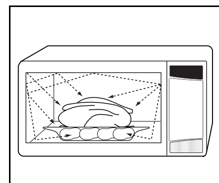
❇ **ห้าม** บังช่องระบายอากาศ เนื่องจากเตาอบอาจมีความร้อนเกินขีดจำกัด และปิดตัวเองลง และจะใช้งานไม่ได้จนกว่าจะเย็นลง

❇ เพื่อความปลอดภัยของตัวคุณ โปรดต่อสายไฟของเตาไมโครเวฟกับเต้าเสียบสามขา 220 โวลต์ 50 เฮิรตซ์ ที่มีการลงกราวด์ กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย

❇ **ห้าม** ติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น กัดจากเตาอบธรรมดาหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อ จะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

เตาไมโครเวฟทำงานอย่างไร

หลักการอบอาหาร



1. ไมโครเวฟที่เกิดจากแม็กเนตรอนจะกระจายอย่างเป็นระเบียบ ในขณะที่อาหารหมุนอยู่บนจานหมุน ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน

2. อาหารจะดูดซับไมโครเวฟลึกประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จากนั้นการอบอาหารจะเกิดขึ้นต่อไป เมื่อมีการถ่ายเทความร้อนภายในอาหาร

3. เวลาในการอบอาหารจะขึ้นอยู่กับภาชนะใส่อาหาร และคุณสมบัติของอาหารนั้น ๆ:
- ปริมาณและความหนาแน่น
- ปริมาณน้ำภายในอาหาร
- อุณหภูมิเริ่มต้น (มีการแช่เย็นไว้หรือไม่)



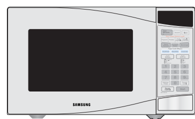
เนื่องจากส่วนกลางของอาหารสุกเนื่องจากการถ่ายเทความร้อน การอบอาหารจึงเกิดขึ้นแม้ว่าคุณจะนำอาหารออกจากเตาแล้วก็ตาม ดังนั้น
โปรดปฏิบัติตามเวลาพักที่แนะนำในตำราอาหารและในคู่มือนี้เพื่อให้:

◆ อาหารสุกทั่วถึงกันจนถึงด้านใน

◆ อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งหมด

การตรวจสอบชิ้นส่วน

นำเตาไมโครเวฟออกจากบรรจุภัณฑ์ และตรวจสอบชิ้นส่วนทั้งหมดว่าอยู่ครบถูกต้องตามนี้ หากมีชิ้นส่วนใดขาดหายหรือชำรุด โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่าย



เตาไมโครเวฟ



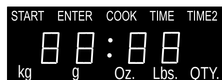
จานแก้ว



วงแหวนรองจานหมุน

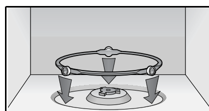
การเริ่มต้นใช้เตาไมโครเวฟ

1. ตั้งเตาไมโครเวฟบนพื้นผิวที่เรียบเสมอกัน ต่อสายไฟในเต้าเสียบที่มีการลงกราวด์ถูกต้อง เมื่อต่อสายไฟแล้ว จอแสดงผลของเตาไมโครเวฟจะแสดงข้อมูล

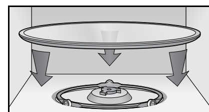


โปรดตรวจสอบว่ามีการระบายอากาศเพียงพอสำหรับเตาไมโครเวฟ โดยเว้นระยะอย่างน้อยสี่นิ้วที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาไมโครเวฟ

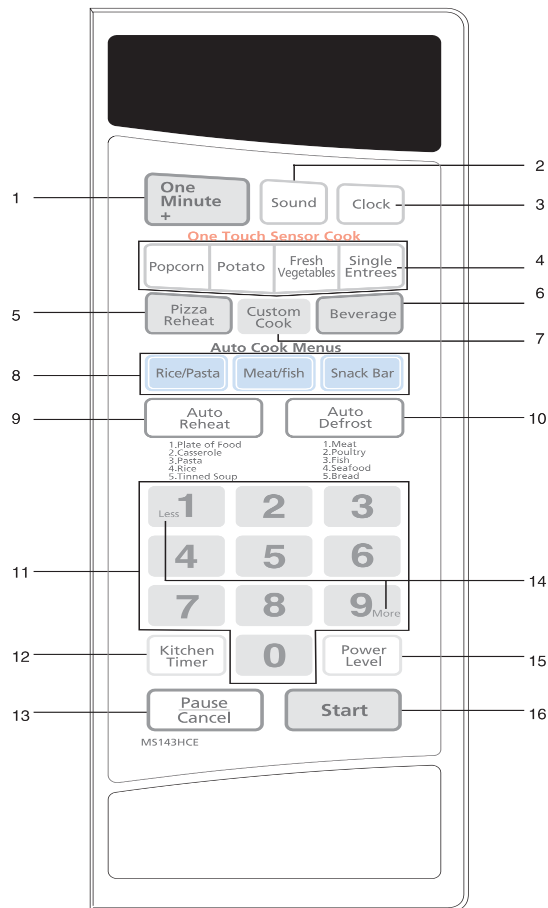
2. เปิดประตูเตาอบ โดยกดปุ่มที่ด้านล่างของแผงควบคุม
3. เช็ดด้านในของตัวเครื่องด้วยผ้าหมาด
4. วางวงแหวนที่ประกอบไว้แล้ว ให้ตรงกับร่องที่อยู่กึ่งกลางของเตาไมโครเวฟ



5. วางจานแก้วไว้บนวงแหวน เพื่อให้แกนทั้งสามที่อยู่กึ่งกลางของจานนั้นยึดเข้าที่

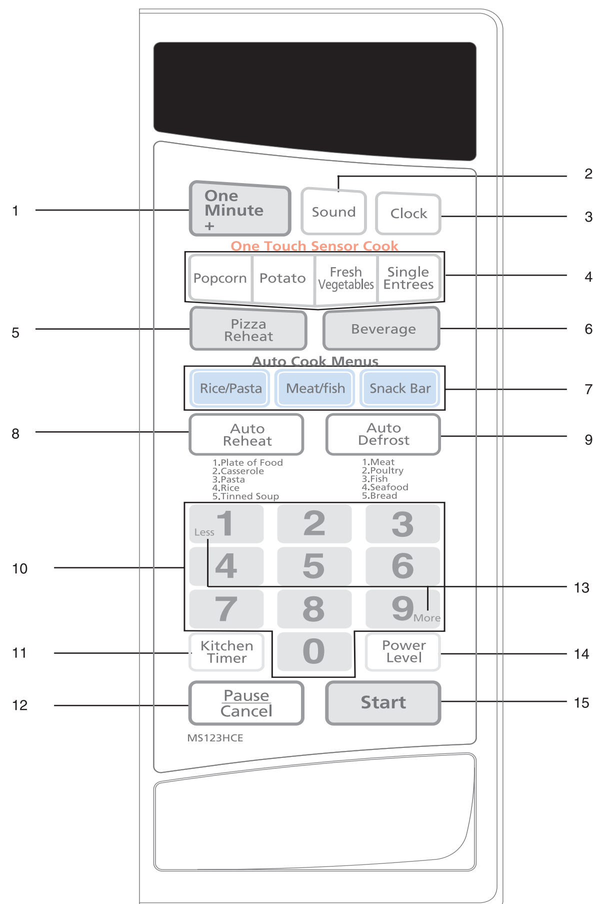


ปุ่มบนแผงควบคุม (MS143HCE)



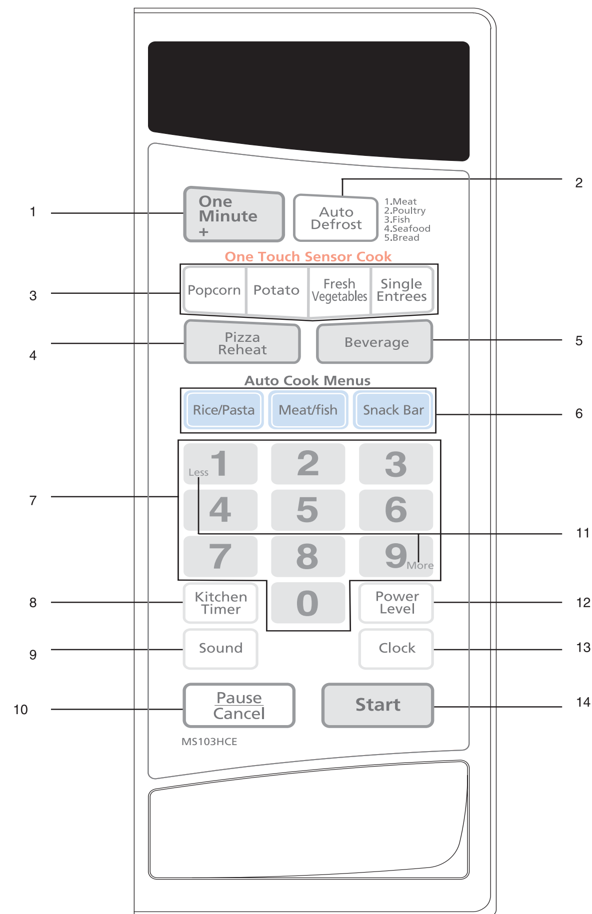
1. หนึ่งนาที (One Minute +)
2. เสียง (Sound)
3. นาฬิกา (Clock)
4. ปุ่มปรุงอาหารด้วยเซนเซอร์แบบสัมผัสเดียว
5. อุ่นพิซซ่า (Pizza Reheat) (ปรุงอาหารด่วน)
6. เครื่องดื่ม(ปรุงอาหารด่วน)
7. ปรุงอาหารแบบกำหนดเอง
8. เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ
9. อุ่นอาหารอัตโนมัติ (Auto Reheat)
10. ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ (Auto Defrost)
11. ปุ่มตัวเลข
12. นาฬิกาจับเวลา (Kitchen Timer)
13. หยุด/ยกเลิก (Pause/Cancel)
14. เพิ่ม/ลด (More/Less)
15. ระดับพลังงาน (Power Level)
16. เริ่มต้น (Start)

MS123HCE



1. หนึ่งนาที
2. เสียง
3. นาฬิกา
4. ปุ่มปรุงอาหารด้วยเซนเซอร์แบบสัมผัสเดียว
5. อุ่นพิซซ่า (ปรุงอาหารด่วน)
6. เครื่องดื่ม(ปรุงอาหารด่วน)
7. เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ
8. อุ่นอาหารอัตโนมัติ
9. ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ
10. ปุ่มตัวเลข
11. นาฬิกาจับเวลา
12. หยุด/ยกเลิก
13. เพิ่ม/ลด
14. ระดับพลังงาน
15. เริ่มต้น

MS103HCE



1. หนึ่งนาที +
2. ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ
3. ปุ่มปรุงอาหารด้วยเซนเซอร์แบบสัมผัสเดียว
4. อุ่นพิซซ่า (ปรุงอาหารด่วน)
5. เครื่องดื่ม(ปรุงอาหารด่วน)
6. เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ
7. ปุ่มตัวเลข
8. นาฬิกาจับเวลา
9. เสียง
10. หยุด/ยกเลิก
11. เพิ่ม/ลด
12. ระดับพลังงาน
13. นาฬิกา
14. เริ่มต้น

เตาไมโครเวฟเครื่องใหม่

สารบัญ

การทำงาน

การตั้งเวลา

1. กดปุ่ม **นาฬิกา** ไฟสัญญาณ "ENTER" และ "TIME" จะกะพริบ
2. ใช้ปุ่มตัวเลขเพื่อตั้งเวลาปัจจุบัน คุณต้องกดตัวเลขอย่างน้อยสามตัวเพื่อตั้งเวลา หากเวลาปัจจุบันเป็น 5:00 ให้ป้อน 5,0,0
3. เมื่อครบ 5 วินาที ไฟสัญญาณ "ENTER" จะกะพริบ และ "Clock" จะปรากฏ
4. กดนาฬิกา (**Clock**) อีกครั้ง เครื่องหมายโคลอนจะกะพริบ เพื่อแสดงว่าตั้งค่าเสร็จแล้ว

   กรณีที่เกิดไฟดับ คุณจะต้องตั้งเวลาใหม่
   คุณสามารถดูเวลาปัจจุบัน ขณะที่กำลังปรุงอาหารอยู่ โดยกดปุ่ม ***นาฬิกา*** *(Clock)*

การใช้ปุ่มหยุด/ยกเลิก

ปุ่ม **หยุด/ยกเลิก** ช่วยให้คุณสามารถลบคำสั่งที่กำหนดไว้
นอกจากนี้ยังสามารถใช้เพื่อพักรอบการปรุงอาหารของเตาไมโครเวฟ เพื่อตรวจดูอาหาร

- ในการหยุดระหว่างการปรุงอาหาร ให้ทำดังนี้ กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก (Pause/Cancel)** หนึ่งครั้ง หากต้องการทำอาหารต่อ ให้กดปุ่ม **เริ่มต้น (Start)**
- หากต้องการหยุดการปรุงอาหาร ให้ลบคำสั่ง และกลับสู่หน้าจอที่แสดงเวลา กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก (Pause/Cancel)** สองครั้ง
- ในการแก้ไขข้อผิดพลาดที่คุณป้อนไว้ กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก (Pause/Cancel)** หนึ่งครั้ง จากนั้นป้อนคำสั่งใหม่

การใช้ปุ่มหนึ่งนาที+

ปุ่มนี้ใช้สำหรับเพิ่มเวลาอุ่นอาหารด้วยระดับพลังงานสูง โดยสามารถเพิ่มครั้งละหนึ่งนาที

1. กดปุ่ม **หนึ่งนาที+** หนึ่งครั้ง เพื่อเพิ่มเวลาปรุงอาหารหนึ่งนาที ตัวอย่างเช่น กดสองครั้งเพื่อเพิ่มสองนาที เวลาจะปรากฏ และเตาไมโครเวฟจะเริ่มต้นทำงานโดยอัตโนมัติ

   เพิ่มเวลาให้กับโปรแกรมที่ทำงานอยู่โดยกดปุ่ม ***หนึ่งนาที+*** *ตามจำนวนนาทีที่ต้องการ*

การใช้ปุ่มปรุงอาหารด้วยเซนเซอร์

คุณสมบัตินี้จะตรวจสอบไอน้ำที่ออกจากอาหารในขณะปรุง เพื่อปรับเวลาปรุงสำหรับอาหารปรุงสำเร็จในประเภทและปริมาณต่าง ๆ กัน อาหารทั้งหมดควร ได้รับการปรุงสุก และแช่เย็น

1. กดปุ่ม **ปรุงอาหารด้วยเซนเซอร์** สำหรับอาหารที่คุณต้องการปรุง (เช่น **ข้าวโพดคั่ว (Popcorn)**)
   หน้าจอจะแสดงข้อความ " " และเตาไมโครเวฟจะเริ่มการปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ

ขณะที่อบข้าวโพดคั่ว โปรดรออย่างน้อยห้านาทีก่อนที่จะอบถุงต่อไป เพื่อไม่ให้จานแก้วร้อนเกินไป หากคุณต้องการดูเวลาปัจจุบัน ขณะที่กำลังปรุงอาหารอยู่ ให้กดปุ่ม **นาฬิกา (Clock)**

คู่มือการปรุงอาหารด้วยเซนเซอร์

- ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้ในการปรุงอาหารด้วยเซนเซอร์สำหรับอาหารประเภทต่าง ๆ

อาหาร	ปริมาณ	ขั้นตอน
มันฝรั่ง	1 ถึง 6 หัว	ใช้ส้อมเจาะหัวมันฝรั่งหลาย ๆ ครั้ง วางมันฝรั่งเรียงเป็นวงกลมบนจานหมุน พักอาหาร 3-5 นาที รอให้เตาอบเย็นลงอย่างน้อย 5 นาที ก่อนที่จะใช้งานอีกครั้ง
ผักสด	1 ถึง 4 ถ้วย	นำผักสดใส่จานสำหรับไมโครเวฟ และเติมน้ำ 2 ช้อนชา ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ หรือฝาปิด (การใช้ฝาแก้วจะได้ผลดีที่สุด) หากใช้ฟิล์มพลาสติก โปรดเว้นช่องว่างขนาดเล็กที่ขอบจาน เพื่อให้มีการระบายอากาศ นำผักออกจากเตาไมโครเวฟ และวางพักไว้ 2 นาทีโดยไม่ต้องนำฝาออก จากนั้นคนหรือรับประทานได้ พักเตาไมโครเวฟไว้อย่างน้อย 5 นาที ก่อนที่จะใช้งานอีกครั้ง
อาหารจานเดียว	220 - 400 กรัม	นำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์ชั้นนอก และปฏิบัติตามคำแนะนำบนกล่องในการปิดฝาและพักอาหาร พักเตาไมโครเวฟไว้อย่างน้อย 5 นาที ก่อนที่จะใช้งานอีกครั้ง
ข้าวโพดคั่ว	85 - 100 กรัม 1 ห่อ	โปรดใช้ถุงเฉพาะสำหรับไมโครเวฟ และอบข้าวโพดคั่วครั้งละหนึ่งถุงเท่านั้น ใช้ความระมัดระวังขณะนำถุงที่ร้อนออกจากเตา และขณะเปิดถุง พักเตาไมโครเวฟไว้อย่างน้อย 5 นาที ก่อนที่จะใช้งานอีกครั้ง

การใช้ปุ่มปรุงอาหารด่วน

1. กดปุ่ม **ปรุงอาหารด่วน** สำหรับอาหารที่คุณต้องการปรุง (เช่น **เครื่องดื่ม**) จอแสดงผลจะแสดงปริมาณอาหาร (ไฟสัญญาณ “ENTER” และ “QTY” จะกะพริบ)
2. กดปุ่มซ้ำ ๆ เพื่อเลือกปริมาณอาหารที่ต้องการ หน้าจอจะแสดงปริมาณอาหารที่มีทั้งหมดวนเป็นรอบ เมื่อคุณเลือกปริมาณอาหารที่ต้องการแล้ว เตาไมโครเวฟจะเริ่มต้นการปรุงอาหารอัตโนมัติ
   เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เตาไมโครเวฟจะส่งสัญญาณเตือน จากนั้นจะส่งสัญญาณเตือนทุกนาที
   .

รายการ	น้ำหนัก	หมายเหตุ
เครื่องดื่ม	½ ถ้วย 1 ถ้วย 2 ถ้วย	• ใช้ถ้วยตวง โดยห้ามปิดฝา • วางเครื่องดื่มในเตา • หลังจากอุ่นเสร็จแล้ว คนให้ทั่ว
อุ่นพิซซ่า	1 ชิ้น 2 ชิ้น 3 ชิ้น 4 ชิ้น	• วางพิซซ่าในจานสำหรับไมโครเวฟ โดยให้ปลายด้านกว้างของชิ้นพิซซ่าหันไปทางขอบจาน • ห้ามวางชิ้นพิซซ่าซ้อนกัน ห้ามปิดฝา • พักอาหารไว้ 1-2 นาที ก่อนรับประทาน

การใช้ปุ่มอาหารว่าง

1. กดปุ่ม **อาหารว่าง** สำหรับอาหารที่คุณต้องการปรุง จอแสดงผลจะแสดง “A-1”(รหัสรายการ)
   กดปุ่ม **อาหารว่าง** ซ้ำ ๆ เพื่อเลือกรายการที่ต้องการ (โปรดดูที่ **แผนผังอาหารว่าง** ด้านล่าง)
2. กดปุ่ม **ตัวเลข 1** หรือ **2** , **3** เพื่อเลือกปริมาณอาหารที่ต้องการ สำหรับ TORTILLA จะเลือก (ปริมาณอาหาร) ได้เพียงปุ่ม **1** เท่านั้น
   (โปรดดูข้อมูลปริมาณอาหารจาก **แผนผังอาหารว่าง** ด้านล่าง)
3. กดปุ่ม **เริ่มต้น (Start)** เพื่อเริ่มต้นการปรุงอาหาร

แผนผังอาหารว่าง

รหัส	รายการ	น้ำหนัก	อุณหภูมิเริ่มต้น	หมายเหตุ
A -1	ทอทิลลา	400 กรัม	แช่เย็น	ตัดปากถุง นำห่อสารกันชื้นออก และวางถุงทอทิลลาที่กึ่งกลางจานหมุนของไมโครเวฟ จากนั้นให้ความร้อน และเสิร์ฟทอทิลลาที่อบแล้วทันทีตามต้องการ
A -2	ปีกไก่	4 -5 ชิ้น 8 -10 ชิ้น	แช่เย็น	วางปีกไก่รอบจานหมุน โดยเรียงเป็นวงกลม ปิดด้วยกระดาษไข
A -3	พายแช่แข็ง	50-60 กรัม 100-110 กรัม 150-160 กรัม	แช่แข็ง	วางชิ้นพายแช่แข็งในเตาไมโครเวฟบนจานสำหรับไมโครเวฟ หรือจานแก้วไพเร็กซ์ โดยไม่ปิดฝา จากนั้นให้ความร้อน หลังจากปรุงอาหาร ให้พักอาหารเป็นเวลา 1 นาที นำมารับประทาน
A -4	อาหารสำหรับทารก	70 กรัม 110 กรัม 170 กรัม	อุณหภูมิปกติ	เปิดฝาโลหะของกระปุกอาหารทารกที่มีอุณหภูมิปกติ เปิดฝาพลาสติกและฝาโลหะของถ้วยอาหารทารก และใช้ฝาพลาสติกปิด วางกระปุกไว้กึ่งกลางจานหมุนและไมโครเวฟโดยใช้พลังงานสูงจนได้อุณหภูมิที่ต้องการ คนให้ทั่ว นำมารับประทาน คุณไม่สามารถใช้ปุ่ม "เพิ่ม/ลด" (More/Less) ร่วมกับปุ่มอาหารทารก
A -5	ขนมปังกระเทียม	200 กรัม 400 กรัม 600 กรัม	แช่เย็น	นำขนมปังกระเทียมออกจากบรรจุภัณฑ์ และวางบนจานสำหรับไมโครเวฟ หรือจานแก้วไพเร็กซ์ในเตาไมโครเวฟ จากนั้นให้ความร้อน หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้พักขนมปังกระเทียมเป็นเวลา 3 นาที เพื่อให้เนยละลายจนหมด นำมารับประทาน
A -6	นักเก็ตไก่ (MS123HCEMS143HCE)	4 ชิ้น 8 ชิ้น	แช่เย็น	วางกระดาษเอนกประสงค์บนจาน และเรียงนักเก็ตเป็นวงกลมบนกระดาษ ห้ามปิดฝา พักอาหาร 1 นาที
A -7	มันฝรั่งหั่นชิ้น (MS123HCEMS143HCE)	4 ชิ้น 8 ชิ้น	อุณหภูมิปกติ	หั่นมันฝรั่งออกเป็นสี่ชิ้นเท่า ๆ กัน ตักเนื้อมันฝรั่งออก ให้เหลือผิวด้านนอกประมาณ 1.4 นิ้ว วางผิวมันฝรั่งเรียงกันเป็นวง โรยด้วยเบคอน หัวหอม และชีส อบด้วยความร้อนสูงจนชีสละลาย

การใช้ปุ่มข้าว/พาสต้า

1. กดปุ่ม **ข้าว/พาสต้า (Rice/Pasta)** สำหรับอาหารที่คุณต้องการปรุง จอแสดงผลจะแสดง “A-1”(รหัสรายการ) กดปุ่ม **ข้าว/พาสต้า (Rice/Pasta)** ซ้ำ ๆ เพื่อเลือกรายการที่ต้องการ (โปรดดูที่ **แผนผังข้าว/พาสต้า (Rice/ Pasta)** ด้านล่าง)
2. กดปุ่ม **ตัวเลข 1** หรือ **2** , **3** เพื่อเลือกปริมาณอาหารที่ต้องการ (โปรดดูข้อมูลปริมาณอาหารจาก **แผนผังข้าว/พาสต้า** ด้านล่าง)
3. กดปุ่ม **เริ่มต้น (Start)** เพื่อเริ่มต้นการปรุงอาหาร

แผนผังข้าว/พาสต้า

<table>
<tr><th>รหัส</th><th>รายการ</th><th>น้ำหนัก</th><th>อุณหภูมิเริ่มต้น</th><th>หมายเหตุ</th></tr>
<tr><td>A -1</td><td>ข้าวสวย</td><td>1-2 ที่</td><td>ข้าว:ปกติ
น้ำ:ปกติ</td><td>ซาวข้าวด้วยน้ำเย็นจนน้ำใส
ใส่ข้าวและน้ำในโถหุงข้าวหรือชามแก้วไพเร็กซ์กลม วางในเตาไมโครเวฟโดยปิดฝา เมื่อหุงเสร็จแล้ว ให้พักข้าวไว้โดยไม่ต้องเปิดฝาพักข้าวเป็นเวลา 3-5 นาที จากนั้นคนให้ร่วน<table><tr><th></th><th>1 ที่</th><th>2 ที่</th></tr><tr><td>ข้าว</td><td>100 ก.</td><td>200 ก.</td></tr><tr><td>น้ำ</td><td>250 มล</td><td>375 มล</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>A -2</td><td>พาสต้าแห้ง</td><td>1-2 ที่</td><td>น้ำ:
น้ำร้อน</td><td>วางพาสต้าแห้งในโถหุงข้าว ชาม หรือจานแก้วไพเร็กซ์กลมสำหรับไมโครเวฟ โดยไม่ต้องปิดฝา หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้ปิดฝาและพักอาหาร 2-5 นาที คนและนำไปเสิร์ฟ<table><tr><th></th><th>1 ที่</th><th>2 ที่</th></tr><tr><td>พาสต้า</td><td>100 ก.</td><td>200 ก.</td></tr><tr><td>น้ำ</td><td>3 ถ้วย</td><td>5 ถ้วย</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>A -3</td><td>พาสต้าแช่แข็ง</td><td>1-2 ที่</td><td>น้ำ:
น้ำร้อน</td><td>วางพาสต้าแช่แข็งในโถหุงข้าว ชาม หรือจานแก้วไพเร็กซ์กลมสำหรับไมโครเวฟ โดยไม่ต้องปิดฝา
หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้ปิดฝา และพักอาหาร 2-5 นาที
คนและนำไปเสิร์ฟ<table><tr><th></th><th>1 ที่</th><th>2 ที่</th></tr><tr><td>พาสต้า</td><td>125 ก.</td><td>250 ก.</td></tr><tr><td>น้ำ</td><td>3 ถ้วย</td><td>5 ถ้วย</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>A -4</td><td>พาสต้าสด</td><td>1-2 ที่</td><td>น้ำ:
น้ำร้อน</td><td>วางพาสต้าสดในโถหุงข้าว ชาม หรือจานแก้วไพเร็กซ์กลมสำหรับไมโครเวฟ โดยไม่ต้องปิดฝา
หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้ปิดฝา และพักอาหาร 2-5 นาที
คนและนำไปเสิร์ฟ<table><tr><th></th><th>1 ที่</th><th>2 ที่</th></tr><tr><td>พาสต้า</td><td>125 ก.</td><td>250 ก.</td></tr><tr><td>น้ำ</td><td>3 ถ้วย</td><td>5 ถ้วย</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>A -5</td><td>สปาเก็ตตี้</td><td>1-2 ที่</td><td>น้ำ:
น้ำร้อน</td><td>วางสปาเก็ตตี้แห้งในโถหุงข้าว ชาม หรือจานแก้วไพเร็กซ์กลมสำหรับไมโครเวฟ โดยไม่ต้องปิดฝา หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้ปิดฝา และพักอาหาร 2-5 นาที คนและนำไปเสิร์ฟ<table><tr><th></th><th>1 ที่</th><th>2 ที่</th></tr><tr><td>สปาเก็ตตี้</td><td>100 ก.</td><td>200 ก.</td></tr><tr><td>น้ำ</td><td>3 ถ้วย</td><td>5 ถ้วย</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>A -6</td><td>บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
(MS123HCE
MS143HCE)</td><td>1-3 ที่</td><td>น้ำ:
น้ำร้อน</td><td>หักก้อนบะหมี่และใส่ชามขนาดใหญ่สำหรับไมโครเวฟ เทน้ำร้อนใส่บะหมี่ และอบโดยไม่ต้องปิดฝา เมื่อเตาอบส่งสัญญาณหลังจากอบอาหารไปครึ่งหนึ่งของเวลาที่กำหนด คนให้ทั่วและกดปุ่มเริ่มต้นเพื่ออบบะหมี่ต่อ หลังจากอบเสร็จแล้วให้พักอาหาร 2 นาที คนให้ทั่วและรับประทาน<table><tr><th></th><th>1 ที่</th><th>2 ที่</th><th>3 ที่</th></tr><tr><td>บะหมี่</td><td>1 ห่อ</td><td>2 ห่อ</td><td>3 ห่อ</td></tr><tr><td>น้ำ</td><td>500 มล</td><td>1000 มล</td><td>1500 มล</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>A -7</td><td>โจ๊ก
(MS123HCE
MS143HCE)</td><td>1-2 ที่</td><td>โจ๊กข้าวโอ๊ต:
อุณหภูมิปกติ

น้ำ & นม:
เย็น</td><td>ใส่โจ๊กข้าวโอ๊ตแห้ง และน้ำหรือน้ำนมในชามสำหรับไมโครเวฟและปรุงโดยไม่ปิดฝา หลังจากเตาอบส่งสัญญาณ คนข้าวโอ๊ตให้ทั่วและกดปุ่มเริ่มต้นเพื่อดำเนินการต่อ หลังจากปรุงอาหารเสร็จคนให้ทั่ว และเติมน้ำตาลทรายแดงหรือน้ำผึ้ง<table><tr><th></th><th>1 ที่</th><th>2 ที่</th></tr><tr><td>ข้าวโอ๊ต</td><td>35 ก.</td><td>70 ก.</td></tr><tr><td>น้ำและน้ำนม</td><td>185 มล</td><td>375 มล</td></tr></table></td></tr>
</table>

การใช้ปุ่มเนื้อสัตว์/ปลา

1. กดปุ่ม **เนื้อสัตว์/ปลา (Meat/Fish)** สำหรับอาหารที่คุณต้องการปรุง จอแสดงผลจะแสดง “A-1”(รหัสรายการ) กดปุ่ม **เนื้อสัตว์/ปลา (Meat/Fish)** ซ้ำ ๆ เพื่อเลือกรายการที่ต้องการ (โปรดดูที่ **แผนผังเนื้อสัตว์/ปลา** ด้านล่าง)
2. กดปุ่ม **ตัวเลข 1** หรือ **2** , **3** เพื่อเลือกปริมาณอาหารที่ต้องการ (โปรดดูข้อมูลปริมาณอาหารจาก **แผนผังเนื้อสัตว์/ปลา** ด้านล่าง)
3. กดปุ่ม **เริ่มต้น (Start)** เพื่อเริ่มต้นการปรุงอาหาร

แผนผังเนื้อสัตว์/ปลา

รหัส	รายการ	น้ำหนัก	อุณหภูมิเริ่มต้น	หมายเหตุ
A -1	อกไก่	200-250 กรัม 300-350 กรัม 400-450 กรัม	แช่เย็น	เลือกอกไก่สด บั้งเป็นรอย 3-4 รอยด้วยมีดคม และอบตามปกติ หรือหมักรสตามชอบเป็นเวลา 2 ชม. หรือหมักข้ามคืนในตู้เย็นก่อนอบ เหยาะซอสถั่วเหลือง หรือน้ำมะนาว หรือเครื่องเทศ เกลือ และพริกไทย จากนั้นใช้กระดาษสำหรับเตาอบหุ้มเนื้อไก่ และวางบนจานหรือจานแก้วไพเร็กซ์และอบอาหาร เตาไมโครเวฟจะส่งสัญญาณเตือนเมื่ออบอาหารได้ครึ่งหนึ่งของเวลาที่กำหนด ให้กลับชิ้นเนื้อ และกดปุ่มเริ่มต้นเพื่อดำเนินการต่อ พักอาหารเป็นเวลา 3-5 นาที หลังการอบ นำมารับประทาน
A -2	ชิ้นเนื้อปลา (ฟิเลต์)	150-200 กรัม 250-300 กรัม 350-400 กรัม	แช่เย็น	เลือกชิ้นเนื้อปลา และอบตามปกติ หรือหมักรสตามชอบเป็นเวลา 2 ชม. หรือหมักข้ามคืนในตู้เย็นก่อนอบ เหยาะมะนาว หรือเครื่องเทศตามชอบ เช่น เกลือหรือพริกไทย จากนั้นใช้กระดาษสำหรับเตาอบหุ้มชิ้นเนื้อปลา และวางบนจานหรือจานแก้วไพเร็กซ์ และอบอาหาร พักอาหารเป็นเวลา 3 นาที หลังการอบ นำมารับประทาน

แผนผังเนื้อสัตว์/ปลา

รหัส	รายการ	น้ำหนัก	อุณหภูมิเริ่มต้น	หมายเหตุ
A -3	อาหารทะเล	150-200 กรัม 250-300 กรัม 350-400 กรัม	แช่แข็ง	เลือกอาหารทะเลสด และวางในจานสำหรับไมโครเวฟ หรือจานแก้วไพเร็กซ์ เหยาะน้ำมะนาวหรือเกลือตามต้องการ หุ้มด้วยกระดาษสำหรับอบ เช่น Glad Bake จากนั้นจึงอบอาหาร พักอาหารเป็นเวลา 3 นาที หลังจากอบเสร็จ นำมารับประทาน
A -4	อาหารอบหม้อดิน	1 จาน	แช่แข็ง	ส่วนผสมของอาหารอบหม้อดิน แครอตขนาดปานกลาง 2 หัว (85 ถึง 110 กรัม ก่อนปอกเปลือก) หัวหอมขนาดปานกลาง 2 หัว (110 ถึง 140 กรัม ก่อนปอกเปลือก) มันฝรั่งขนาดปานกลาง 2 หัว (165 ถึง 195 กรัม ก่อนปอกเปลือก) เนื้อวัวหั่นเป็นชิ้น 450 กรัม, เกลือหนึ่งช้อนชา, น้ำหนึ่งถ้วย และพริกไทยหนึ่งช้อนชา หั่นผักเป็นชิ้นหนาประมาณหนึ่งนิ้ว วางเนื้อวัวเป็นรูปวงกลมจำนวน 12 ชิ้น โดยใช้วงแหวน Reynolds ขนาด 2 นิ้ว สำหรับอาหารอบหม้อดินขนาด 2 ควอร์ต ให้วางชิ้นเนื้อ แครอต หัวหอม และมันฝรั่งครึ่งหนึ่งช้อนเป็นชั้น โรยเกลือและพริกไทย วางช้อนอีกชั้นหนึ่งโดยใช้ผักปิดชั้นบนของชิ้นเนื้อให้ทั่ว เติมน้ำ กดชั้นอาหารให้จม ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จให้พักอาหารเป็นเวลา 5 นาที นำมารับประทาน
A -5	เบคอน (MS123HCE MS143HCE)	100-125 กรัม 200-225 กรัม 300-325 กรัม	แช่แข็ง	เลือกเบคอนสดจากร้านขายเนื้อสัตว์ ร้านขายอาหารสำเร็จรูป หรือซูเปอร์มาร์เก็ต วางเบคอนบนกระดาษซับน้ำมัน บนจานสำหรับไมโครเวฟหรือจานแก้วไพเร็กซ์ และปิดด้วยกระดาษซับน้ำมันอีกแผ่น จากนั้นจึงอบอาหาร นำมารับประทาน
A -6	ลูกชิ้น (MS123HCE MS143HCE)	1 จาน	แช่แข็ง	ส่วนผสมของลูกชิ้น เนื้อวัวหั่นเป็นชิ้น 450 กรัม, หัวหอมสับละเอียดหนึ่งถ้วย, ไข่ไก่ที่ตีแล้ว 1 ฟอง, เกลือ 1 ช้อนชา, พริกไทยหนึ่งช้อนชา และน้ำ 2 ช้อนโต๊ะ คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ปั้นให้เป็นลูกชิ้นประมาณ 20 ลูก (25 มม.) วางลูกชิ้นในภาชนะ ปิดด้วยฟิล์มใสสำหรับไมโครเวฟ พับมุมหนึ่งของฟิล์มกลับด้านประมาณ 50 มม. เพื่อเป็นการระบายอากาศ จากนั้นจึงอบอาหาร หลังจากที่อบเสร็จแล้ว ให้พักอาหารไว้ 5 นาที นำมารับประทาน
A -7	มีทโลฟ (MS123HCE MS143HCE)	1 จาน	แช่แข็ง	ส่วนผสมของมีทโลฟ เนื้อวัวหั่นเป็นชิ้น 675 กรัม, เกล็ดขนมปังชนิดละเอียดหนึ่งถ้วย, หัวหอมสับละเอียดหนึ่งถ้วย, พริกหวานสีเขียวหั่นหนึ่งถ้วย, นม 1 ถ้วย, ไข่ 1 ฟอง, ซอสมะเขือเทศ 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทยหนึ่งช้อนชา, เกลือหนึ่งช้อนชา นำส่วนผสมทั้งหมดมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน อัดส่วนผสมของเนื้อในจานก้นลึกให้แน่น เกลี่ยผิวด้านบนให้เรียบ ปิดด้วยฟิล์มพลาสติก เปิดมุมด้านหนึ่งให้กว้าง 2 นิ้ว เพื่อระบายอากาศ วางให้ขนานกับด้านหน้าของเตา พักอาหารเป็นเวลา 5 นาที หลังจากอบเสร็จ นำมารับประทาน
A -5	มีทโลฟ (MS103HCE)			

การอุ่นอาหารอัตโนมัติ (MS123HCE, MS143HCE)

ในการอุ่นอาหาร ให้เลือกประเภทและปริมาณอาหารที่ต้องการอุ่น เตาไมโครเวฟจะตั้งเวลาอุ่นอาหารโดยอัตโนมัติ

1. กดปุ่ม **อุ่นอาหารอัตโนมัติ (Auto Reheat)** ซ้ำ ๆ เพื่อเลือกประเภทอาหารที่ต้องการ ปริมาณอาหารเริ่มต้นสำหรับอาหาร แต่ละประเภทคือ หนึ่งที่
   คุณสามารถเลือกได้ถึงสี่ที่สำหรับอาหารอบหม้อดินและพาสต้า ส่วนการอุ่นข้าวหรืออาหารกระป๋อง คุณสามารถเลือกได้เพียงหนึ่งที่เท่านั้น
   จอแสดงผลจะแสดงข้อมูลอาหารและปริมาณที่คุณเลือก
2. ใช้ปุ่มตัวเลขเพื่อเพิ่มปริมาณอาหาร **ตัวอย่างเช่น หากต้องการอาหารสามที่ ให้กดปุ่ม 3 (โปรดดูจากแผนผังการอุ่นอาหารอัตโนมัติ ด้านล่าง)** จอแสดงผลจะแสดงปริมาณอาหารที่คุณเลือกไว้
3. กดปุ่ม **เริ่มต้น (Start)** จอแสดงผลจะแสดงเวลาปรุงอาหาร

แผนผังการอุ่นอาหารอัตโนมัติ

รายการ	รหัส	น้ำหนัก	หมายเหตุ
อาหารจานเดียว	A -1	1 ที่	• ใช้เฉพาะอาหารปรุงสำเร็จที่แช่เย็นเท่านั้น • คลุมด้วยฟิล์มพลาสติกหรือกระดาษไขโดยเว้นให้มีช่องระบายอากาศ • ส่วนประกอบ - เนื้อสัตว์ เป็ด ไก่ หรือปลา 85-110 กรัม (ไม่เกิน 170 กรัมเมื่อรวมกระดูก) - อาหารพวกแป้ง ? ถ้วย (มันฝรั่ง, พาสต้า, ข้าว เป็นต้น) - ผัก ? ถ้วย (ประมาณ 85-110 กรัม)
อาหารอบหม้อดิน	A -2	1-4 ถ้วย	• ใช้เฉพาะอาหารแช่เย็นเท่านั้น • ปิดด้วยฝาหรือฟิล์มพลาสติกโดยเว้นให้มีช่องระบายอากาศ • คนอาหารก่อนรับประทาน
อุ่นพาสต้า	A -3		
อุ่นข้าว	A -4		
ซุปกระป๋อง	A -5		

การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

ในการละลายอาหารแช่แข็ง ให้กำหนดน้ำหนักอาหาร จากนั้นเตาไมโครเวฟจะกำหนดเวลาละลายน้ำแข็ง ระดับพลังงานและเวลาพักอาหารโดยอัตโนมัติ

1. กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ** จะแสดงผลจะแสดง “1”
   (ไฟสัญญาณ “ENTER” และ “kg” จะกะพริบ)
2. ในการกำหนดประเภทอาหาร ให้กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ** ซ้ำ นอกจากนี้คุณสามารถใช้ปุ่มตัวเลขเพื่อระบุน้ำหนักอาหารโดยตรง
   คุณสามารถกำหนดน้ำหนักอาหารสูงสุด 2 กิโลกรัม (ยกเว้นขนมปัง)
3. กดปุ่ม **เริ่มต้น (Start)** จอแสดงผลจะแสดงเวลาปรุงอาหารระหว่างการละลายน้ำแข็ง เตาไมโครเวฟจะส่งสัญญาณเพื่อให้คุณกลับอาหาร
4. เปิดประตูเตาอบไมโครเวฟ และกลับอาหาร
5. กดปุ่มเริ่มต้นเพื่อละลายน้ำแข็งต่อ

- *โปรดดูคู่มือการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติจากหน้า 13*

การตั้งค่าและการใช้ปุ่มปรุงอาหารแบบกำหนดเอง (MS143HCE)

ปุ่มปรุงอาหารแบบกำหนดเองจะบันทึกข้อมูลเวลาและระดับพลังงานเฉพาะสำหรับอาหารไว้

การตั้งโปรแกรมปุ่มปรุงอาหารแบบกำหนดเอง (MS143HCE)

1. กดปุ่ม **ปรุงอาหารแบบกำหนดเอง (Custom Cook)** กดปุ่มนี้สองครั้งเพื่อลบการตั้งค่าที่กำหนดไว้ก่อนหน้านี้ ไฟสัญญาณ "ENTER", "COOK" และ "TIME" จะกะพริบ
2. ใช้ปุ่ม **ตัวเลข** เพื่อระบุเวลาในการปรุงอาหาร หน้าจอจะแสดงเวลาที่คุณกำหนดไว้
3. กดปุ่ม **ระดับพลังงาน** และใช้ปุ่ม **ตัวเลข** เพื่อระบุระดับพลังงาน หน้าจอจะแสดงระดับพลังงานที่คุณกำหนด และแสดงข้อความ "CUST" คุณสามารถกำหนดระดับพลังงานได้ตั้งแต่ 0 ถึง 9

1 = อุ่น	6 = ตุ๋น
2 = ต่ำ	7 = สูงปานกลาง
3 = ละลายน้ำแข็ง	8 = อุ่นอาหาร
4 = ต่ำปานกลาง	9 = ผัด
5 = ปานกลาง	0 =สูง

4. กดปุ่ม **ปรุงอาหารแบบกำหนดเอง** อีกครั้ง ค่าที่ตั้งไว้จะถูกบันทึกในหน่วยความจำของเตาอบ

การใช้ปุ่มปรุงอาหารแบบกำหนดเอง (MS143HCE)

กดปุ่ม "กำหนดเอง" หลังจากที่บันทึกตำรับอาหารลงหน่วยความจำแล้ว จากนั้นกดปุ่ม **เริ่มต้น (Start)**
คุณสามารถดูระดับพลังงาน ขณะที่กำลังปรุงอาหารอยู่ โดยกดปุ่ม **ระดับพลังงาน**

การตั้งเวลาปรุงอาหาร & ระดับพลังงาน

ไมโครเวฟรุ่นนี้สามารถกำหนดการปรุงอาหารได้สองขั้นตอน โดยกำหนดระยะเวลาและระดับพลังงานของแต่ละช่วงได้
ปุ่มระดับพลังงานช่วยให้คุณสามารถควบคุมระดับพลังงานได้ตั้งแต่ อุ่น (1) ถึง สูง (0)

การอบอาหารแบบขั้นตอนเดียว

สำหรับการปรุงอาหารแบบขั้นตอนเดียว คุณเพียงแต่กำหนดเวลาปรุงอาหาร ระดับพลังงานจะตั้งไว้ที่ "สูง" โดยอัตโนมัติ
หากคุณต้องการกำหนดพลังงานเป็นระดับอื่น คุณสามารถทำได้โดยกดปุ่ม **ระดับพลังงาน**

1. ใช้ปุ่มตัวเลขเพื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร คุณสามารถกำหนดเวลาได้ตั้งแต่หนึ่งวินาทีถึง 99 นาที, 99 วินาที ในการกำหนดเวลาที่เกินหนึ่งนาที ให้กดจำนวนวินาทีด้วย **เช่น หากต้องการกำหนดเป็น 20 นาที ให้ป้อน 2, 0, 0, 0**
2. หากคุณต้องการกำหนดระดับพลังงานเป็นค่าอื่นที่ไม่ใช่ "สูง" ให้กดปุ่ม **ระดับพลังงาน** จากนั้นใช้ปุ่มตัวเลข เพื่อเลือกระดับพลังงานที่ต้องการ

ระดับพลังงาน:

1 = PL:10	(อุ่น)	6 = PL:60	(ตุ๋น)
2 = PL:20	(ต่ำ)	7 = PL:70	(สูงปานกลาง)
3 = PL:30	(ละลายน้ำแข็ง)	8 = PL:80	(อุ่นอาหาร)
4 = PL:40	(ต่ำปานกลาง)	9 = PL:90	(ผัด)
5 = PL:50	(ปานกลาง)	0 = PL:Hi	(สูง)

3. กดปุ่ม **เริ่มต้น (Start)** เพื่อเริ่มต้นการปรุงอาหาร หากคุณต้องการเปลี่ยนระดับพลังงาน ให้กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก (Pause/Cancel)** ก่อนที่จะกดปุ่ม **เริ่มต้น (Start)** และป้อนคำสั่งอีกครั้ง

ตำรับอาหารบางอย่างอาจต้องมีขั้นตอนการปรุงที่ใช้ความร้อนหลายแบบ
คุณสามารถกำหนดขั้นตอนการปรุงหลายขั้นตอนด้วยเตาไมโครเวฟนี้

การอบอาหารแบบหลายขั้นตอน

1. ทำตามขั้นตอนที่ 1 และ 2 ในหัวข้อ "การอบอาหารแบบขั้นตอนเดียว" ก่อนหน้านี้
   *เมื่อป้อนขั้นตอนการอบมากกว่าหนึ่งขั้นตอน คุณต้องกดปุ่ม **ระดับพลังงาน***
   ก่อนที่จะป้อนขั้นตอนการปรุงอาหารขั้นที่สอง
   *ในการกำหนดระดับพลังงานที่ระดับสูง สำหรับขั้นตอนการปรุง ให้กดปุ่ม **ระดับพลังงาน** สองครั้ง*
2. ใช้ปุ่มตัวเลขเพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารในขั้นที่สอง
3. กดปุ่ม ***ระดับพลังงาน*** จากนั้นใช้ปุ่มตัวเลขเพื่อกำหนดระดับพลังงานของการปรุงขั้นตอนที่สอง
4. กดปุ่ม **เริ่มต้น (Start)** เพื่อเริ่มต้นการปรุงอาหาร

คุณสามารถดูระดับพลังงาน ขณะที่กำลังปรุงอาหารอยู่ โดยกดปุ่ม ***ระดับพลังงาน***

โหมดการสาธิต

คุณสามารถใช้โหมดการสาธิต เพื่อดูวิธีการทำงานของไมโครเวฟโดยไม่ต้องให้ความร้อน

1. กดปุ่ม **0** ค้างไว้ และกด **1**

หากต้องการปิดโหมดการสาธิต ให้ทำขั้นตอนที่หนึ่งซ้ำ

การใช้ปุ่มเพิ่ม/ลด

ปุ่ม **เพิ่ม/ลด (More/Less)** สามารถใช้เพื่อปรับเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้ล่วงหน้า ปุ่มนี้จะใช้ได้กับโหมด **ข้าว/พาสต้า, เนื้อสัตว์/ปลา, อาหารว่าง การอุ่นอัตโนมัติ การปรุงอาหารแบบกำหนดเอง การอุ่นพิซซ่า เครื่องดื่ม หรือโหมดการปรุงอาหารแบบกำหนดเวลาและการจัดเวลา** คุณสามารถใช้ปุ่ม **เพิ่ม/ลด (More/Less)** หลังจากที่เริ่มต้นการปรุงอาหารในกระบวนการต่อไปนี้เท่านั้น

- **อุ่นอาหารอัตโนมัติ: MS123HCE, MS143HCE**

คุณสมบัติ **เพิ่ม/ลด (More/Less)** ไม่สามารถใช้ร่วมกับคุณสมบัติ **การปรุงอาหารด้วยเซนเซอร์**
คุณไม่สามารถใช้ปุ่ม **เพิ่ม/ลด (More/Less)** ร่วมกับปุ่ม **อาหารทารก (Baby Food)**

1. เพิ่มเวลาให้กับการปรุงอาหารอัตโนมัติ กดปุ่ม **เพิ่ม**(9)
2. ลดเวลาการปรุงอาหารอัตโนมัติ กดปุ่ม **ลด**(1)
   *หากคุณต้องการเพิ่ม/ลดเวลาใน **โหมดปรุงอาหารแบบกำหนดเวลา** 10 วินาที ให้กดปุ่ม เพิ่ม (9) หรือลด (1)*

การปิด/เปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ

1. กดปุ่ม **เสียง** หน้าจอจะแสดงข้อความ "ON"
   (ข้อความเริ่มต้น (START) จะกะพริบ)
2. กดปุ่ม **เสียง** เพื่อปิดเสียง หน้าจอจะแสดงข้อความ "OFF" (ข้อความ "เริ่มต้น" ("START") จะกะพริบ)
3. กดปุ่ม **เริ่มต้น (Start)** หน้าจอจะแสดงเวลาปัจจุบัน

การใช้นาฬิกาจับเวลา

1. กดปุ่ม **นาฬิกาจับเวลา (Kitchen Timer)**
2. ใช้ปุ่ม **ตัวเลข** เพื่อกำหนดระยะเวลาที่ต้องการให้จับเวลา
3. กดปุ่ม **เริ่มต้น (Start)** เพื่อเริ่มต้นการจับเวลา
4. หน้าจอจะแสดงการนับตัวเลขถอยหลัง และส่งสัญญาณเตือนเมื่อครบกำหนดเวลา
   หมายเหตุ: เตาไมโครเวฟจะไม่เปิดทำงาน ขณะที่ใช้นาฬิกาจับเวลา

การตั้งค่าล็อคสำหรับป้องกันเด็ก

คุณสามารถล็อคเตาไมโครเวฟ เพื่อไม่ให้เด็กใช้เตาอบโดยลำพัง

1. กดปุ่ม **0** ค้างไว้ และกด "**2**" หน้าจอจะแสดงข้อความ "Loc"
   เตาไมโครเวฟจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าคุณจะปลดล็อค ในการปลดล็อค ให้ทำซ้ำตามขั้นตอนที่ 1

คุณสมบัติประหยัดพลังงาน (MS123HCE, MS143HCE)

1. เมื่ออยู่ในสถานะพักการทำงานเกิน 5 นาที (หลังจากเวลาปรุงอาหาร หรืออยู่ในโหมดแสดงเวลาปัจจุบัน) หน้าจอของเตาไมโครเวฟจะดับลง
2. คุณสามารถกดปุ่มใดก็ได้ เพื่อกลับสู่สถานะก่อนหน้านี้ และเปิดจอแสดงผลอีกครั้ง
3. แต่คุณสมบัติประหยัดพลังงานจะไม่ปิดจอแสดงผลในกรณีต่อไปนี้
   - กรณีที่เกิด Error1, Error2, Error3 หรือ Error4

ภาชนะสำหรับการปรุงอาหาร

แนะนำให้ใช้

- **ชามและจานแก้วและกระเบื้องเคลือบ** – ใช้ในการให้ความร้อนหรือปรุงอาหาร
- **จานทำเกรียมสำหรับไมโครเวฟ** – ใช้ในการทำให้ชิ้นอาหารขนาดเล็กเป็นสีเหลืองเกรียม เช่น สเต็ด ชิ้นเนื้อ หรือแพนเค้ก ปฏิบัติตามคำแนะนำของจานทำเกรียม
- **ฟิล์มพลาสติกสำหรับไมโครเวฟ** – ใช้ในการเก็บไอน้ำ เปิดช่องว่างขนาดเล็กไว้เพื่อระบายไอน้ำ และอย่าให้ฟิล์มติดกับอาหาร
- **กระดาษไข** – ใช้ปิดเพื่อป้องกันการกระเด็น
- **กระดาษเช็ดปากและกระดาษอเนกประสงค์** – ใช้ในการให้ความร้อนระยะสั้น ๆ เพื่อซับความชื้นและป้องกันการกระเด็น ห้ามใช้กระดาษรีไซเคิล ซึ่งจะมีโลหะและอาจติดไฟได้
- **จานและถ้วยกระดาษ** – ใช้สำหรับการให้ความร้อนระยะสั้น โดยใช้ความร้อนต่ำ ห้ามใช้กระดาษรีไซเคิล ซึ่งจะมีโลหะและอาจติดไฟได้
- **เทอร์โมมิเตอร์** – ใช้เฉพาะที่มีข้อความกำกับว่าใช้กับไมโครเวฟได้ และปฏิบัติตามคำแนะนำ ตรวจสอบอาหารในหลาย ๆ จุด คุณสามารถใช้เทอร์โมมิเตอร์ทั่วไปเมื่อนำอาหารออกจากเตาอบแล้ว

ใช้อย่างจำกัด

- **ฟอยล์อะลูมินัม** – ใช้เป็นแถบบาง ๆ เพื่อป้องกันปรุงจนสุกเกินไป การใช้ฟอยล์มากเกินไปจะทำให้เตาเกิดความเสียหาย โปรดใช้ความระมัดระวัง
- **เซรามิค พอร์ซเลน และกระเบื้องดินเผา** – ใช้เฉพาะที่มีข้อความว่าใช้กับไมโครเวฟได้ ("Microwave Safe") หากไม่มีข้อความดังกล่าว ให้ทดสอบเพื่อให้แน่ใจว่าสามารถใช้ได้อย่างปลอดภัย ห้ามใช้จานที่มีขอบโลหะ
- **พลาสติก** – ใช้เฉพาะที่มีข้อความว่าใช้กับไมโครเวฟได้ ("Microwave Safe") พลาสติกชนิดอื่นอาจละลายได้
- **เชือกฟาง ด้าย และไม้** – ใช้เฉพาะกับการให้ความร้อนระยะสั้น เนื่องจากสามารถติดไฟได้

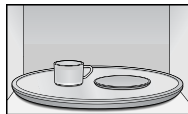
ไม่แนะนำ

- **โหลและขวดแก้ว** – แก้วธรรมดาบางเกินไปที่จะใช้ในไมโครเวฟ และอาจแตกได้
- **ถุงกระดาษ** – อาจติดไฟได้ ยกเว้นถุงข้าวโพดคั่วซึ่งได้รับการออกแบบเพื่อใช้กับไมโครเวฟ
- **จานและถ้วยโฟม** – อาจละลายและเหลือสิ่งปนเปื้อนในอาหาร
- **ภาชนะพลาสติก** – ภาชนะเช่นกล่องใส่เนยเทียมจะละลายในไมโครเวฟได้
- **ภาชนะโลหะ** – อาจทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย นำโลหะออกให้หมดก่อนที่จะปรุงอาหาร

การทดสอบภาชนะ

หากคุณไม่ทราบว่าจานที่ใช้นั้นเหมาะสำหรับไมโครเวฟหรือไม่ คุณสามารถทดสอบดังนี้:

1. เติมน้ำ 1 ถ้วยในแก้ว และวางไว้ในเตาอบ ถัดจากจานที่ต้องการทดสอบ



2. กดปุ่ม **หนึ่งนาที (One Minute +)** หนึ่งครั้งเพื่อให้ความร้อนหนึ่งนาทีด้วยพลังงานสูง น้ำควรจะอุ่น และจานที่ทดสอบควรจะเย็น หากจานนั้นอุ่น แสดงว่ามีการซับพลังงานไมโครเวฟ และไม่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้

เทคนิคการปรุงอาหาร

การคน

คนอาหารเช่นอาหารหม้อดินและผักขณะที่ปรุง เพื่อให้ความร้อนสม่ำเสมอ อาหารที่อยู่ด้านนอกของจานจะได้รับพลังงานและความร้อนได้เร็วกว่า ดังนั้น ให้คนจากข้างนอกเข้าหาศูนย์กลาง เตาอบจะปิดเมื่อคุณเปิดประตูเพื่อคนอาหาร

การจัดเรียง

จัดเรียงอาหารที่มีรูปร่างไม่เหมือนกัน เช่น ไก่หรือเนื้อเป็นชิ้น โดยให้ส่วนที่หนาและมีเนื้อมากอยู่ด้านนอกของจานหมุน ซึ่งจะ ได้รับพลังงานไมโครเวฟมากกว่า หากไม่ต้องการให้อาหารสุกเกินไป ให้วางส่วนที่บางกว่าไว้ส่วนกลางของจานหมุน

การหุ้ม

หุ้มอาหารด้วยฟอยล์อะลูมินัมชิ้นเล็ก ๆ เพื่อไม่ให้อาหารสุกเกินไป ส่วนที่ต้องมีการหุ้มได้แก่ปลายปีกไก่ ปลายขาไก่ และส่วนมุมของจานอบที่เป็นรูปเหลี่ยม ใช้ฟอยล์เพียงเล็กน้อยเท่านั้น เนื่องจากฟอยล์จำนวนมากจะทำให้เตาอบเสียหาย

การกลับ

กลับอาหารเมื่อปรุงไปได้ครึ่งหนึ่งของเวลา เพื่อให้ทุกส่วนของอาหารได้รับพลังงานเท่า ๆ กัน ซึ่งจำเป็นมากสำหรับอาหารขนาดใหญ่ เช่น ไก่อบ

การพักอาหาร

อาหารที่ปรุงในไมโครเวฟจะสะสมความร้อนภายใน และยังคงมีการปรุงเป็นเวลาสักครู่หลังจากที่เตาอบหยุดทำงาน พักอาหารเพื่อให้การปรุงสิ้นสุด โดยเฉพาะอาหารเช่น เนื้ออบและผักชิ้นใหญ่ อาหารอบต้องอาศัยเวลาช่วงนี้ในการปรุงสุกที่ส่วนกลาง โดยไม่ทำให้ส่วนนอกสุกเกินไป ของเหลว เช่น ซุปหรือช็อคโกแลตร้อน จะต้องได้รับการคนขณะที่ปรุงเสร็จ พักอาหารประเภทของเหลวสักครู่ก่อนที่จะนำไปรับประทาน ขณะที่ให้ความร้อนอาหารทารก ให้คนให้ทั่ว และทดสอบอุณหภูมิก่อนที่จะป้อน

การเพิ่มความชื้น

พลังงานไมโครเวฟจะทำงานกับโมเลกุลของน้ำ อาหารที่มีปริมาณน้ำไม่สม่ำเสมอ จะต้องได้รับการคลุมหรือพักอาหารเพื่อให้ความร้อนกระจายอย่างทั่วถึง เติมน้ำเล็กน้อยสำหรับอาหารแห้ง เพื่อให้ปรุงสุกง่ายยิ่งขึ้น

คำแนะนำทั่วไป

- อาหารที่แน่นหนามาก เช่น มันฝรั่ง จะใช้เวลาในการปรุงมากกว่าอาหารที่มีความโปร่งมาก อาหารที่มีเนื้อละเอียด ควรได้รับความร้อนในระดับพลังงานต่ำ เพื่อไม่ให้เหนียวเกินไป
- ระดับความสูงและประเภทของภาชนะที่ใช้จะมีผลกับเวลาในการปรุง เมื่อใช้ตำรับอาหารใหม่ โปรดใช้เวลาปรุงต่ำสุด และตรวจดูอาหารเป็นระยะเพื่อไม่ให้อาหารสุกเกินไป
- อาหารที่ไม่มีช่องระบายอากาศ เช่น มันฝรั่งหรือฮ็อตดอก ควรมีการเจาะก่อนเพื่อไม่ให้ระเบิด
- ไม่แนะนำให้ใช้การทอดด้วยวิธีให้ความร้อนกับน้ำมันหรือไขมัน เนื่องจากไขมันและน้ำมันอาจเดือดเกินไป และลวกเป็นอันตรายได้
- ส่วนประกอบอาหารบางประเภทจะรับความร้อนได้ดีกว่าประเภทอื่น ตัวอย่างเช่น เจลลี่ที่อยู่ภายในโดนัทใส่เจลลี่จะร้อนกว่าเนื้อแป้ง โปรดระมัดระวังเพื่อไม่ให้ลวกได้
- ไม่แนะนำให้ทำเครื่องกระป๋องด้วยตนเองโดยใช้เตาไมโครเวฟ เนื่องจากแบคทีเรียที่เป็นอันตรายอาจไม่ถูกทำลายจนหมดในกระบวนการให้ความร้อนของไมโครเวฟ
- แม้ว่าไมโครเวฟจะไม่ทำให้ภาชนะร้อน แต่ความร้อนจากอาหารก็อาจกระจายมาที่ภาชนะได้ โปรดใช้ที่จับภาชนะขณะที่นำอาหารออกจากไมโครเวฟ และแนะนำเด็กให้ทำเช่นเดียวกัน
- ไม่แนะนำให้ทำขนมประเภทลูกอมในไมโครเวฟ เนื่องจากขนมประเภทนี้จะร้อนมาก โปรดใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย

การปรุงด้วยเซนเซอร์อัตโนมัติ

การใช้เซนเซอร์อัตโนมัติช่วยให้คุณสามารถปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ โดยจะตรวจสอบปริมาณความชื้นที่เกิดจากอาหารในขณะปรุง

- ขณะที่ปรุงอาหาร จะเกิดความชื้นหลายประเภท เซนเซอร์อัตโนมัติจะกำหนดเวลาและระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยตรวจสอบความชื้นจากอาหาร ทำให้ไม่ต้องกำหนดเวลาปรุงและระดับพลังงาน
- เมื่อคุณปิดภาชนะด้วยฝา หรือฟิล์มพลาสติกระหว่างการปรุงด้วยเซนเซอร์ เซนเซอร์อัตโนมัติจะตรวจสอบความชื้นได้หลังจากที่ไอน้ำเต็มอยู่ในภาชนะแล้ว
- หลังจากสิ้นสุดการปรุง เวลาในการปรุงที่เหลือจะเริ่มนับถอยหลัง ซึ่งจะเป็นเวลาที่เหมาะสมในการหมุนหรือคนอาหารเพื่อให้อาหารสุกทั่วกัน
- ก่อนที่จะปรุงอาหารด้วยเซนเซอร์อัตโนมัติ คุณสามารถปรุงรสอาหารด้วยเครื่องเทศ สมุนไพร หรือซอส แต่โปรดระมัดระวัง เนื่องจากเกลือหรือน้ำตาลอาจทำให้อาหารเป็นรอยไหม้ จึงควรเติมเครื่องปรุงประเภทนี้ภายหลังการปรุงอาหาร
- ปุ่มฟังก์ชันเพิ่ม/ลด (More/Less) ใช้สำหรับเพิ่มหรือลดเวลาในการปรุง คุณควรใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อปรับระดับการปรุงเพื่อให้เหมาะสมกับความต้องการ

ภาชนะและฝาปิดสำหรับการปรุงอาหารด้วยเซนเซอร์

- เพื่อให้การปรุงอาหารด้วยฟังก์ชันนี้ได้ผลดี โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการเลือกภาชนะและฝาที่เหมาะสมที่แสดงในตารางของคู่มือนี้
- โปรดใช้ภาชนะที่ใช้กับไมโครเวฟได้ และปิดฝาสำหรับภาชนะนั้น หรือฟิล์มพลาสติก เมื่อใช้ฟิล์มพลาสติกโปรดเปิดช่องไว้ที่มุมภาชนะเพื่อให้ไอน้ำระบายออกได้
- โปรดใช้เฉพาะฝาปิดสำหรับภาชนะที่ใช้เท่านั้น หากภาชนะนั้นไม่มีฝาปิด ให้ใช้ฟิล์มพลาสติก
- ใส่อาหารในภาชนะอย่างน้อยครึ่งหนึ่ง
- อาหารที่ต้องมีการคนหรือกลับ ควรจะคนหรือกลับเมื่อใกล้สิ้นสุดการปรุงอาหารด้วยเซนเซอร์ หลังจากที่เวลาเริ่มนับถอยหลังในจอแสดงผล

ข้อมูลสำคัญ

- ไม่แนะนำให้ใช้การปรุงอาหารด้วยเซนเซอร์อัตโนมัติกับการปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง กล่าวคือ มีการปรุงอาหารหลาย ๆ ครั้งติดต่อกัน
- ติดตั้งเตาอบในตำแหน่งที่มีอากาศถ่ายเท เพื่อให้มีการระบายความร้อนและอากาศ เพื่อให้เซนเซอร์ทำงานอย่างถูกต้อง
- เพื่อให้ได้ผลการปรุงอาหารที่ดี โปรดอย่าใช้เซนเซอร์อัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิของห้องสูงหรือต่ำเกินไป
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เป็นสารระเหยในการทำความสะอาดเตาอบ ความชื้นที่เกิดจากน้ำยาทำความสะอาดจะมีผลกระทบต่อเซนเซอร์
- อย่าวางเตาอบในบริเวณที่มีความชื้นหรือมีแก๊ซ เนื่องจากจะรบกวนการทำงานของเซนเซอร์
- รักษาความสะอาดของภายในเตาอบไมโครเวฟเสมอ เช็ดอาหารที่กระเด็นด้วยผ้าหมาด
- เตาอบนี้ได้รับการออกแบบเพื่อใช้งานในบ้านเท่านั้น

คู่มือการอบอาหาร

คู่มือสำหรับการปรุงเนื้อในไมโครเวฟ

- วางเนื้อในตะแกรงย่างสำหรับไมโครเวฟและวางในจานที่ใช้กับไมโครเวฟ
- เริ่มต้นโดยให้ส่วนที่เป็นไขมันอยู่ด้านล่าง ใช้ฟอยล์อะลูมินัมชิ้นเล็ก ๆ เพื่อหุ้มส่วนที่เป็นกระดูกหรือเนื้อบาง ๆ
- ตรวจสอบอุณหภูมิในหลาย ๆ จุด ก่อนที่จะพักอาหารเนื้อตามเวลาที่แนะนำ
- อุณหภูมิต่อไปนี้เป็นระดับที่เหมาะสมในการนำออกจากเตาอบ อุณหภูมิของอาหารจะเพิ่มขึ้นระหว่างการพักอาหาร

อาหาร	เวลาปรุงอาหาร/ระดับพลังงาน	คำแนะนำ
เนื้อย่าง ไม่มีกระดูก ไม่เกิน 4 ปอนด์	**เวลาปรุงอาหาร:** 8-12 นาที / 0.5 กก. 50°C - สุกน้อย 9-13 นาที / 0.5 กก. 55°C - ปานกลาง 10-15 นาที / 0.5 กก. 65°C - สุกมาก **ระดับพลังงาน:** สูง (0) ระยะ 5 นาทีแรก จากนั้นปานกลาง (5)	วางเนื้อให้ด้านที่เป็นมันอยู่ด้านล่างติดตะแกรง คลุมด้วยกระดาษไข กลับเมื่อถึงครึ่งเวลา พักอาหาร 10 นาที
เนื้อหมู ไม่มีหรือมีกระดูก ไม่เกิน 4 ปอนด์	**เวลาปรุงอาหาร:** 12-16 นาที / 0.5 กก. 70°C สุกมาก **ระดับพลังงาน:** สูง (0) ระยะ 5 นาทีแรก จากนั้นปานกลาง (5)	วางเนื้อให้ด้านที่เป็นมันอยู่ด้านล่างติดตะแกรง ปิดด้วยฟิล์มพลาสติกเปิดช่อง กลับเมื่อถึงครึ่งเวลา พักอาหาร 10 นาที

คู่มือในการปรุงสัตว์ปีกในไมโครเวฟ

- วางเป็ดไก่บนตะแกรงย่างสำหรับไมโครเวฟ และวางบนจานสำหรับไมโครเวฟ
- ใช้กระดาษไขคลุมอาหารเพื่อป้องกันการกระเด็น
- ใช้ฟอยล์อะลูมินัมเพื่อหุ้มปลายกระดูก เนื้อส่วนที่บาง หรือส่วนที่จะเริ่มสุกเกินไป
- ตรวจสอบอุณหภูมิอาหารในหลาย ๆ จุดก่อนที่จะพักอาหารตามเวลาที่ระบุ

อาหาร	เวลาปรุงอาหาร/ระดับพลังงาน	คำแนะนำ
ไก่ทั้งตัว ไม่เกิน 4 ปอนด์	**เวลาปรุงอาหาร:** 7-10 นาที / 0.5 กก. 80°C **ระดับพลังงาน:** สูงปานกลาง (7)	วางไก่ให้ด้านอกอยู่ด้านล่างติดกับตะแกรงย่าง คลุมด้วยกระดาษไข กลับอาหารเมื่อถึงครึ่งเวลาในการปรุง ปรุงอาหารจนน้ำจากอาหารไหลออกหมด และเนื้อใกล้กระดูกไม่เป็นสีชมพู พักอาหาร 5-10 นาที
ไก่เป็นชิ้น ไม่เกิน 2 ปอนด์	**เวลาปรุงอาหาร:** 7-10 นาที / 0.5 กก. 80°C เนื้อสีแดง 75°C เนื้อสีขาว **ระดับพลังงาน**: สูงปานกลาง (7)	วางชิ้นไก่ให้ด้านกระดูกอยู่ด้านล่าง โดยให้ส่วนที่หนาที่สุดอยู่ด้านนอกของจาน คลุมด้วยกระดาษไข กลับอาหารเมื่อถึงครึ่งเวลาในการปรุง ปรุงอาหารจนน้ำจากอาหารไหลออกหมด และเนื้อใกล้กระดูกไม่เป็นสีชมพู พักอาหาร 5-10 นาที

คู่มือสำหรับปรุงอาหารทะเลในไมโครเวฟ

- อบปลาจนสามารถแยกเนื้อปลาได้ด้วยส้อม
- วางปลาบนตะแกรงย่างสำหรับไมโครเวฟ บนจานสำหรับไมโครเวฟ
- ใช้ฝาปิดแบบพอดีเพื่อนึ่งด้วยไอน้ำ การปิดด้วยกระดาษไขหรือกระดาษอเนกประสงค์จะให้การนึ่งไอน้ำน้อยกว่า
- อย่าอบปลาจนสุกเกินไป โปรดปรุงโดยใช้เวลาต่ำสุดก่อน คู่มือสำหรับ

อาหาร	เวลาปรุงอาหาร/ระดับพลังงาน	คำแนะนำ
สเต็ค ไม่เกิน 0.7 กก.	**เวลาปรุงอาหาร:** 7-11 นาที / 0.5 กก. **ระดับพลังงาน:** สูงปานกลาง (7)	จัดวางสเต็คบนตะแกรงย่าง โดยให้ส่วนที่มีเนื้อหนาอยู่ด้านนอกของตะแกรง คลุมด้วยกระดาษไข กลับเนื้อและจัดเรียงใหม่เมื่อถึงครึ่งเวลา อบจนสามารถใช้ส้อมแกะเนื้อปลาได้ พักอาหาร 3-5 นาที
ฟิเลต์ ไม่เกิน 0.7 กก.	**เวลาปรุงอาหาร:** 4-8 นาที / 0.5 กก. **ระดับพลังงาน**: สูงปานกลาง (7)	จัดเรียงฟิเลต์ในจานสำหรับอบ โดยคลุมชิ้นส่วนที่บางด้วยกระดาษไข หากหนากว่า ½ นิ้ว ให้กลับด้านและจัดเรียงเมื่อถึงครึ่งเวลา อบจนสามารถใช้ส้อมแกะเนื้อปลาได้ พักอาหาร 2-3 นาที
กุ้ง ไม่เกิน 0.7 กก.	**เวลาปรุงอาหาร:** 4-6½ นาที / 0.5 กก. **ระดับพลังงาน**: สูงปานกลาง (7)	เรียงกุ้งในจานสำหรับอบโดยไม่ให้ซ้อนกัน คลุมด้วยกระดาษไข อบจนกุ้งเนื้อแข็งและขุ่น คน 2-3 ครั้ง พักอาหาร 5 นาที

การปรุงอาหารไข่ในไมโครเวฟ

- ห้ามอบไข่ที่ไม่ได้แกะเปลือก และห้ามอุ่นไข่ต้มทั้งเปลือก เนื่องจากจะระเบิดได้
- โปรดเจาะเปลือกไข่เพื่อไม่ให้ระเบิด
- อบไข่แค่ให้เนื้อจับตัวเท่านั้น เพราะไข่จะเหนียวหากอบนานเกินไป

คู่มือสำหรับการปรุงผักในไมโครเวฟ

- ล้างผักก่อนที่จะอบทุกครั้ง ตามปกติ คุณจะไม่ต้องเติมน้ำเพิ่มอีก หากปรุงผักที่เนื้อแน่น เช่น มันฝรั่ง แครอท และถั่วลันเตา ให้เติมน้ำประมาณ ¼ ถ้วย
- ผักชิ้นเล็ก (แครอทหั่น เม็ดถั่ว ถั่วลิมา ฯลฯ) จะสุกเร็วกว่าผักชิ้นใหญ่
- สำหรับผักที่ไม่หั่น เช่น มันฝรั่ง ข้าวโพดทั้งฝัก ควรจัดวางเป็นวงกลมในจานหมุนก่อนที่จะอบอาหาร ผักจะสุกทั่วถึงกันมากกว่า หากกลับด้านเมื่อถึงครึ่งเวลา
- วางผักเช่น หน่อไม้ฝรั่งและบร็อคโคลี่โดยให้ด้านก้านอยู่ด้านขอบจาน และให้ปลายอยู่ด้านใน
- เมื่อปรุงผักที่หั่นเป็นชิ้น ให้ใช้ฝาครอบหรือฟิล์มพลาสติกสำหรับไมโครเวฟ
- ผักที่ไม่หั่นและไม่ปอก เช่น มันฝรั่ง มะเขือ ฯลฯ ควรจะเจาะผิวหลาย ๆ จุดก่อนที่จะปรุง เพื่อไม่ให้ระเบิด
- เพื่อให้ผักสุกทั่วกัน ให้คนหรือจัดเรียงผักใหม่เมื่อถึงครึ่งเวลา
- โดยทั่วไป ยิ่งอาหารมีความแน่นมาก ยิ่งควรพักอาหารนานขึ้น (เวลาพักอาหารหมายถึงเวลาที่จะช่วยให้อาหารและผักที่มีความหนาแน่น หรือมีขนาดใหญ่สุกมากขึ้น หลังจากที่นำออกจากเตาอบแล้ว) มันฝรั่งอบควรมีการพักอาหารประมาณห้านาทีจึงจะสุก ในขณะที่คุณสามารถนำถั่วไปรับประทานได้ทันที

คู่มือในการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

- ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างเมื่อละลายน้ำแข็งสำหรับอาหารประเภทต่าง ๆ

รหัส	อาหาร	น้ำหนัก	อุณหภูมิเริ่มต้น	หมายเหตุ
1	เนื้อ	100 - 2000 กรัม	20 -60 นาที	ใช้ฟอยล์อะลูมินัมหุ้มขอบ กลับเนื้อเมื่อมีเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต็ค เนื้อเป็นชิ้นและเนื้อสับ
2	เป็ดหรือไก่	100 - 2000 กรัม	20 -60 นาที	หุ้มส่วนขาและปีกด้วยฟอยล์อะลูมินัม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัวและไก่เป็นชิ้น
3	ปลา	100 - 2000 กรัม	20 -50 นาที	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัวหรือปลาชิ้น
4	อาหารทะเล	100 - 2000 กรัม	20 -50 นาที	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับกุ้ง กุ้งก้ามกรามหอย
5	เค้กขนมปัง	100 - 700 กรัม	5 -30 นาที	วางขนมปังบนกระดาษสำหรับเตาอบ และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ วางเค้กบนจานกระเบื้อง และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาจะทำงานต่อไปและจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะกับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมเพสทรีแบบซอตหรือครัสต์ เค้กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อคโกแล็ต

หมายเหตุ

ตรวจสอบอาหารเมื่อเตาอบส่งสัญญาณ หลังจากขั้นตอนสุดท้าย บางส่วนอาจยังมีน้ำแข็งเกาะ โปรดพักอาหารเพื่อให้ละลายต่อไป ห้ามละลายน้ำแข็งจนกระทั่งน้ำแข็งละลายหมด การหุ้มเนื้อย่างและสเต็คด้วยฟอยล์ขนาดเล็กจะช่วยให้ส่วนขอบของอาหารไม่สุกก่อนที่ส่วนกลางจะละลาย ใช้ฟอยล์อะลูมินัมชิ้นเล็ก ๆ เพื่อหุ้มส่วนขอบและส่วนที่บางของอาหาร

ตำรับอาหาร

สตูว์เนื้อกับลูกเดือย

เนื้อทำสตูว์หั่นลูกเต๋า 675 กรัม ชิ้นประมาณ ½ นิ้ว
หัวหอมสับ ½ ถ้วย
แป้งอเนกประสงค์ 2 ช้อนโต๊ะ
ซอสเปรี้ยววูสเตอร์ 1 ช้อนโต๊ะ
น้ำเคี่ยวเนื้อ 1 กระป๋อง (380-405 กรัม)
แครอทหัวขนาดกลาง 2 หัว หั่นเป็นชิ้นขนาด ½- นิ้ว (ประมาณ 1 ถ้วย)
ลูกเดือย ½ ถ้วย
ใบเบย์ 1 ใบ
พริกไทย ¼ ช้อนโต๊ะ
ถั่วแช่แข็ง 1 ถุง (250-280 กรัม) ละลายน้ำแข็งแล้ว

1. ใช้โถขนาด 2 ควอร์ต ให้ผสมเนื้อ หัวหอม แป้ง และซอสวูสเตอร์ให้เข้ากัน ปิดฝา อบด้วยความร้อนสูง (0) เป็นเวลา 6 ถึง 8 นาที จนเนื้อไม่เป็นสีชมพู คนหนึ่งครั้ง
2. เติมน้ำเคี่ยวเนื้อ แครอท ลูกเดือย ใบเบย์ และพริกไทย คนให้เข้ากัน ปิดฝา อบด้วยความร้อนปานกลาง 1 ถึง 1½ ชั่วโมงจนแครอทและเนื้อเริ่มเปื่อย คน 2 ถึง 3 ครั้ง
3. ใส่ถั่ว ปิดฝา อบด้วยความร้อนปานกลางเป็นเวลา 10 นาที พักอาหาร 10 นาที นำใบเบย์ออกก่อนที่จะรับประทาน
   สามารถรับประทานได้ 6 ที่

คาสเซอโรลบร็อคโคลีและเนยแข็ง

เนยหรือมาการีน ¼ ถ้วย
หัวหอมสับ ¼ ถ้วย
แป้ง 1½ ช้อนโต๊ะ
เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ
มัสตาร์ดแห้ง ¼ ช้อนโต๊ะ
พริกไทย 1/8 ช้อนโต๊ะ
นม 1½ ถ้วย
พริกหวานแดงสับ ¼ ถ้วย
เชดดาร์ชีสขูด 225 กรัม (2 ถ้วย)
บร็อคโคลี่สับ 1 ถุง (250-280กรัม) ละลายน้ำแข็งแล้ว
พาสต้าแบบเกลียวต้มสุก 4 ถ้วย (225 กรัมไม่รวมน้ำ)

1. ใช้โถขนาด 2 ควอร์ต อบเนยและหัวหอมด้วยความร้อนสูง (0) เป็นเวลา 1 ถึง 2 นาทีจนหัวหอมนุ่ม คนหนึ่งครั้ง
2. เติมแป้ง เกลือ มัสตาร์ด และพริกไทย คนให้ทั่ว อบด้วยความร้อนสูง (0) เวลา 30 ถึง 60 วินาที จนส่วนผสมเดือด เติมนมให้ข้น
3. เติมพริกหวาน อบด้วยความร้อนสูง (0) เป็นเวลา 2 ถึง 3 นาที จนส่วนผสมเดือด และข้นขึ้น คนสองครั้ง เติมเนยแข็งจนกระทั่งละลาย
4. เติมบร็อคโคลี่และพาสต้า คนให้เข้ากัน ปิดฝา อบด้วยความร้อนสูง (0) เป็นเวลา 4 ถึง 6 นาทีจนร้อนจัด คนหนึ่งครั้ง คนก่อนรับประทาน
   สามารถรับประทานได้ 6 ที่

สลัดมันฝรั่งอุ่น

มันฝรั่งแดงหัวเล็ก 900 กรัม หั่นเป็นชิ้นขนาด ½ นิ้ว
เบคอน 4 ชิ้น (ไม่สุก) หั่นเป็นชิ้นขนาด ½ นิ้ว
หัวหอมสับ ¼ ถ้วย
น้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ
เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
แห้ง 1 ช้อนโต๊ะ
เม็ดเซเลอรี่ ½ ช้อนโต๊ะ
พริกไทย $^1/_8$ ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มแอปเปิ้ลไซเดอร์ 2½ ช้อนโต๊ะ

1. ใช้โถขนาด 2 ควอร์ต ผสมมันฝรั่งกับน้ำ ¼ ถ้วย ปิดฝา อบด้วยความร้อนสูง (0) จนมันฝรั่งนุ่ม (7-10 นาที) คนสองครั้ง เทน้ำออกและทิ้งไว้ให้เย็น
2. ใช้อ่างขนาดกลาง อบเบคอนที่ความร้อนสูง (0) จนกรอบ (2½-3½ นาที) คนหนึ่งครั้ง วางเบคอนบนกระดาษซับน้ำมัน เก็บน้ำมันที่ได้ไว้ 1 ช้อนโต๊ะ
3. ผสมน้ำมันที่ได้กับหัวหอม ปิดด้วยฟิล์มพลาสติก โดยพับมุมเพื่อระบายไอน้ำ อบด้วยความร้อนสูง (0) จนนุ่ม (1½-2½ นาที) คนหนึ่งครั้ง
4. เติมน้ำตาล เกลือ แป้ง เม็ดเซเลอรี่ และพริกไทย อบด้วยความร้อนสูง (0) จนส่วนผสมเดือด (30-40 วินาที) เติมน้ำส้มและน้ำ ½ ถ้วย อบด้วยความร้อนสูง (0) จนส่วนผสมเดือด และข้นขึ้นเล็กน้อย (1-2 นาที) คนหนึ่งครั้ง เติมเบคอนในน้ำสลัด เทน้ำสลัดราดมันฝรั่ง คนให้ทั่ว
   สามารถรับประทานได้ 6 ที่

ซุปถั่วดำ

หัวหอมสับ 1 ถ้วย
กระเทียมสับ 1 หัว
ถั่วดำ 2 กระป๋อง (กระป๋องละ 420 กรัม) เทน้ำออก
สตูว์มะเขือเทศ 1 กระป๋อง (390-450 กรัม) สับ
น้ำซุปไก่ 1 กระป๋อง (385-405 กรัม)
ข้าวโพด 1 กระป๋อง (195-240 กรัม)
พริกเขียว 1 กระป๋อง (110 กรัม)
คัมมินบด 1-2 ช้อนโต๊ะ หรือตามชอบ

1. ใส่หัวหอมและกระเทียมในโถขนาด 3 ควอร์ต ปิดฝา อบด้วยความร้อนสูง (0) เป็นเวลา 2 ถึง 4 นาทีจนนุ่ม
2. เติมถั่วหนึ่งกระป๋อง และบดถั่วอีกหนึ่งกระป๋องด้วยส้อม เติมส่วนผสมที่เหลือ และคนให้เข้ากัน
3. อบโดยไม่ปิดฝา ใช้ความร้อนสูง (0) เวลา 10 นาที และคนให้ทั่ว ลดพลังงานเหลือระดับปานกลาง และอบต่อเป็นเวลา 5 นาที คนก่อนรับประทาน
   สามารถรับประทานได้ประมาณ 2 ควอร์ต

คู่มือการแก้ไขปัญหา

ก่อนที่จะติดต่อช่างเพื่อซ่อมบำรุงเตาอบ โปรดตรวจสอบจากรายการนี้เพื่อทราบปัญหาที่อาจเกิดขึ้น รวมถึงการแก้ไข

เตาและจอแสดงผลไม่ทำงาน

- เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบที่มีไฟและลงกราวด์
- หากเต้าเสียบมีสวิตช์ที่ผนัง ให้ตรวจสอบว่าสวิตช์นั้นเปิดอยู่
- นำปลั๊กออกจากเต้าเสียบ รอประมาณสิบวินาที และเสียบเข้าที่
- รีเซ็ตสะพานไฟ หรือเปลี่ยนฟิวส์ที่ขาด
- เสียบปลั๊กของอุปกรณ์อื่นเข้ากับเต้าเสียบ หากอุปกรณ์อื่นไม่ทำงาน โปรดให้ช่างไฟฟ้าซ่อมเต้าเสียบ
- เสียบเตาอบเข้ากับเต้าเสียบอื่น

จอแสดงผลทำงาน แต่เตาอบไม่ทำงาน

- ตรวจสอบว่าปิดประตูอย่างถูกต้อง
- ตรวจสอบว่ามีวัสดุที่ใช้ในการบรรจุอุปกรณ์ หรือวัสดุอื่นอยู่ที่ซีลของประตู
- ตรวจสอบว่าประตูเสียหายหรือไม่
- กดปุ่มยกเลิก (Cancel) สองครั้งและป้อนคำสั่งในการปรุงอีกครั้ง

เตาอบหยุดทำงานก่อนที่จะหมดเวลา

- หากไม่มีเหตุการณ์ไฟฟ้าดับ ให้ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบ รอสิบวินาที และต่อสายเข้าดังเดิม หากมีไฟฟ้าดับ ตัวแสดงเวลาจะแสดง " 88:88 " ให้รีเซ็ตนาฬิกาและคำสั่งปรุงอาหาร
- รีเซ็ตสะพานไฟ หรือเปลี่ยนฟิวส์ที่ขาด

อาหารสุกช้าเกินไป

- ตรวจสอบว่าเตาอบใช้สายไฟฟ้าขนาด 10A แอมป์ การใช้อุปกรณ์อื่นในวงจรเดียวกันอาจทำให้แรงดันไฟฟ้าลดลง หากจำเป็น ให้ใช้เฉพาะเตาอบ

เห็นประกายไฟ

- นำอุปกรณ์ ภาชนะ หรือลวดมัดที่เป็นโลหะออก หากใช้ฟอยล์ ให้ใช้ขนาดเล็ก ๆ และเว้นช่องว่างอย่างน้อยหนึ่งนิ้วระหว่างฟอยล์กับผนังของเตาอบ

จานหมุนมีเสียงหรือติด

- ทำความสะอาดจานหมุน วงแหวนและพื้นของเตาอบ
- ตรวจสอบว่าตำแหน่งของจานหมุนและวงแหวนถูกต้อง

การใช้ไมโครเวฟทำให้เกิดสัญญาณรบกวนกับโทรทัศน์หรือวิทยุ

- เหตุการณ์นี้คล้ายกับการรบกวนจากอุปกรณ์ขนาดเล็กอื่น ๆ เช่น เครื่องเป่าผม ย้ายไมโครเวฟให้ห่างจากอุปกรณ์อื่น เช่น โทรทัศน์หรือวิทยุ

การดูแลและทำความสะอาด

- ปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อทำความสะอาดและดูแลเตาอบ
- รักษาความสะอาดภายในเตาอบอยู่เสมอ เศษอาหารและของเหลวที่หกอาจติดอยู่กับผนังเตาอบ ทำให้เตาอบทำงานไม่เต็มประสิทธิภาพ
- โปรดเช็ดรอยเปื้อนออกทันที ใช้ผ้าหมาดและน้ำสบู่อ่อน ๆ ห้ามใช้น้ำยาล้างหรือเครื่องมือขัดถูที่หยาบ
- เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งกรังหลุดง่าย ให้อบน้ำสองถ้วย (เติมน้ำมะนาวหากต้องการขจัดกลิ่น) ในถ้วยตวงขนาดสี่ถ้วย ใช้ความร้อน **สูง** เป็นเวลาห้านาทีหรือจนกว่าจะเดือด พักในเตาอบเป็นเวลาหนึ่งหรือสองนาที
- นำถาดแก้วออกจากเตาอบเมื่อทำความสะอาดเตาอบหรือถาด เพื่อไม่ให้ถาดแตก โปรดใช้ความระมัดระวังและอย่านำไปแช่น้ำทันทีที่อบอาหารเสร็จ ล้างถาดให้สะอาดด้วยน้ำอุ่นหรือในเครื่องล้างจาน
- ทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของเตาอบด้วยน้ำสบู่และผ้าหมาด เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายแก่ชิ้นส่วนที่ทำงานของเตาอบ โปรดอย่าให้น้ำซึมเข้าสู่ช่องต่าง ๆ ของเตาอบ
- ทำความสะอาดกระจกของประตูด้วยน้ำสบู่อ่อน ๆ โปรดใช้ผ้านุ่ม เพื่อไม่ให้เป็นรอย
- หากมีไอน้ำสะสมในหรือนอกประตูเตาอบ ให้เช็ดด้วยผ้านุ่ม ไอน้ำอาจสะสมในขณะที่เครื่องทำงานในสภาพที่มีความชื้นสูง ซึ่งไม่ได้หมายความว่าไมโครเวฟจะรั่วไหล
- ห้ามใช้เตาอบโดยไม่มีอาหารภายใน เนื่องจากจะทำให้หลอดแมกนีตรอนภายในหรือถาดแก้วเสียหาย คุณสามารถวางถ้วยใส่น้ำไว้ในเตาอบเมื่อไม่ได้ใช้ เพื่อป้องกันความเสียหายหากมีการเปิดเตาอบโดยไม่ได้ตั้งใจ

ข้อความแสดงข้อผิดพลาด

- หากข้อความ "Error1" และ "Error3" ปรากฏขึ้น ให้รอจนเตาอบเย็นลงอย่างน้อย 5 นาที หากข้อความนี้ปรากฏขึ้นบ่อย ๆ โปรดติดต่อฝ่ายซ่อมบำรุง
- หากคุณเปิดประตูเตาอบขณะที่มีการใช้เซนเซอร์ ข้อความ "Error4" จะปรากฏขึ้น
- หากข้อความ "Error2" ปรากฏขึ้น โปรดติดต่อฝ่ายซ่อมบำรุงทันที

หากพบปัญหาที่ไม่สามารถแก้ไขได้
โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายใกล้บ้าน หรือ SAMSUNG
ฝ่ายบริการหลังการขาย

ข้อมูลจำเพาะ

หมายเลขรุ่น	MS103HCE
ความจุของเตาอบ	1.0 ลบ.ฟุต
การควบคุม	10 ระดับพลังงาน รวมถึงละลายน้ำแข็ง
การจับเวลา	99 นาที, 99 วินาที
แหล่งพลังงาน	220 V ~ 50 Hz
ไมโครเวฟที่ใช้พลังงาน	1550 วัตต์
เอาต์พุต	1000 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 MHz
ขนาดภายนอก	517 (W) X 297 (H) X 379 (D)
ขนาดภายในเตาอบ	336 (W) X 241 (H) X 349 (D)
น้ำหนักสุทธิ	15.0 กก.

หมายเลขรุ่น	MS123HCE
ความจุของเตาอบ	1.2 ลบ.ฟุต
การควบคุม	10 ระดับพลังงาน รวมถึงละลายน้ำแข็ง
การจับเวลา	99 นาที, 99 วินาที
แหล่งพลังงาน	220 V ~ 50 Hz
ไมโครเวฟที่ใช้พลังงาน	1550 วัตต์
เอาต์พุต	1000 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 MHz
ขนาดภายนอก	523 (W) X 299 (H) X 417 (D)
ขนาดภายในเตาอบ	368 (W) X 239 (H) X 396 (D)
น้ำหนักสุทธิ	15.5 กก.

หมายเลขรุ่น	MS143HCE
ความจุของเตาอบ	1.4 ลบ.ฟุต
การควบคุม	10 ระดับพลังงาน รวมถึงละลายน้ำแข็ง
การจับเวลา	99 นาที, 99 วินาที
แหล่งพลังงาน	220 V ~ 50 Hz
ไมโครเวฟที่ใช้พลังงาน	1550 วัตต์
เอาต์พุต	1000 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 MHz
ขนาดภายนอก	556 (W) X 313 (H) X 441 (D)
ขนาดภายในเตาอบ	375 (W) X 259 (H) X 408 (D)
น้ำหนักสุทธิ	18 กก.



Samsung Electronics Co., Ltd.